

Cleaning Your Countertop Oven

- Turn all knobs to off position then unplug unit and let it cool.
- Wipe unit down with damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.
- Remove crumb tray by pulling out of Countertop Oven.
- Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.
- Remove wire rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

Storing Your Countertop Oven

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the Countertop Oven for long periods of time make certain that the Countertop Oven is clean and free of food particles. Store the Countertop Oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Wind the electrical cord around the cord storage brackets. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Recipes

Brie and Artichoke Bruschetta

6 (1/3-inch-thick) slices of round country loaf
6 tablespoons extra virgin olive oil
2 (6 1/2-oz.) jars marinated artichoke hearts, drained
(1 oz.) piece prosciutto or ham
1 small red onion, chopped
1 tablespoon chopped garlic

Set Oster® Toaster Oven to broil and pre-heat. Arrange bread in one layer on a baking pan, then brush tops with 2 tablespoons oil and season with salt and pepper. Broil until golden brown and transfer to a rack. Spread thin layer of Brie on toasted bread. Cut artichokes lengthwise into 1/4-inch-thick slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10-inch heavy bottom skillet on moderately high heat. Add the onions and garlic. Stir frequently until they become transparent. Add the artichokes and prosciutto, cook the artichokes until golden (about 4 minutes) then add the balsamic vinegar. Add the basil and mint, salt and pepper to taste. Spoon the mixture over the toast. Top with Parmesan and serve immediately.

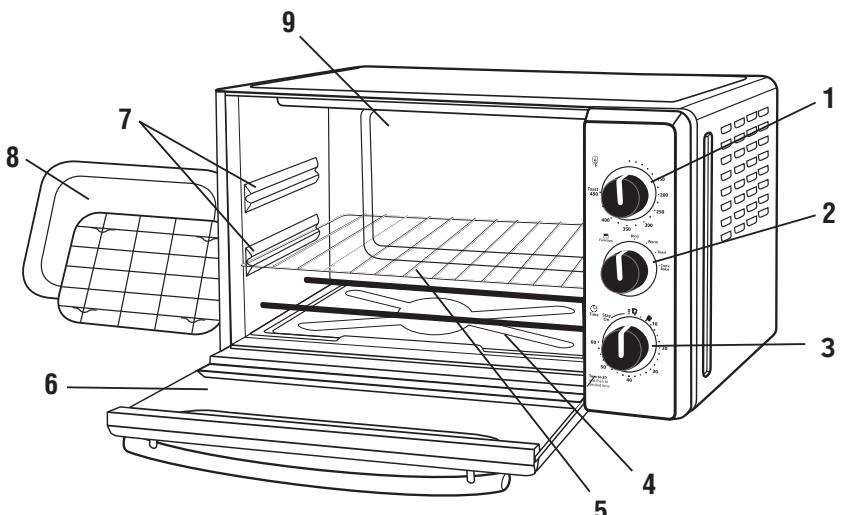
Honey Mustard Chicken with Spicy Pecan Cornflake Crust

This savory dish is low fat and your kids will love it.
1 cup Dijon mustard
1 cup honey
3 pounds of skinless chicken thighs and/or breasts
1 teaspoon cayenne pepper

18-ounce box cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs

Mix the mustard and honey together in a medium shallow bowl. Thoroughly coat the chicken on both sides. Combine cayenne pepper, cornflakes and pecans in another shallow bowl. Spray baking pan with nonstick spray and place breasts in pan. Drizzle top with olive oil. Bake at 375°F for 40 minutes or until chicken reaches internal temperature of 170°F and is no longer pink in center.

English-5



Información sobre su horno de mesa

1. Perilla De Control De La Temperatura – Ajuste el dial del termostato a la temperatura deseada. (Vea la figura 1)

2. Perilla De Selección De Función – Seleccione la función de cocción girando la perilla hasta la configuración deseada. (Vea la figura 2)

3. Perilla De Control De Reloj Programador Con Alarma – Ajuste el tiempo de cocción hasta 60 minutos. El horno se apaga automáticamente al finalizar el tiempo de cocción. (Vea la figura 3)

4. Bandeja Para Migas Extraíble – Para la recolección de migas o partículas de comida caídas. Coloque en la parte inferior del horno, debajo de los elementos de calentamiento. Se extrae para una limpieza fácil.

5. Rejilla De Alambre Extraíble – Vea la sección "Colocación de la rejilla."

6. Puerta De Vidrio Templado – Para una vista frontal de la comida.

7. Dos Posiciones De La Rejilla

8. Molde para hornear y bandeja para hornear galletas en uno y rejilla para asar.

Se usa para hornear, asar y asar al grill.

9. Paredes Interiores Fáciles De Limpiar – Permiten una rápida limpieza.

2 tablespoons balsamic vinegar
6 oz. brie
1 tablespoon chopped fresh mint
1 tablespoon chopped fresh basil
1/4 cup parmesan shavings

Roasted Turkey Breast with Aromatic Vegetables

1 small turkey breast
2 cloves garlic, peeled
1 or 2 sprigs of fresh rosemary and fresh thyme
1 small onion, cut into 1/4 inch dice
3 small carrots cut into 1/4 inch dice
2 stalks celery, cut into 1/4 inch dice
1 lemon, halved
Chili powder
Kosher salt and pepper
1 1/2 cups chicken broth

Preheat Oster® Toaster Oven to 450°F. Sprinkle vegetables in bottom of an 11 inch baking pan with 1 1/2 - 2 inches sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325°F and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches internal temperature of 180°F.

Mustard and Herb Pork Tenderloin with Roasted Potatoes

1 package pork tenderloins, 1 1/2-2 pounds
3 tablespoons Dijon Mustard
3 tablespoons fresh rosemary, stemmed and chopped
3 tablespoons fresh thyme, stemmed
1 tablespoon Kosher salt, plus additional for potatoes
1/2 cloves garlic, peeled and minced
6 small Yukon Gold Potatoes, quartered
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon freshly cracked black pepper, plus additional for potatoes

Preheat Oster® Toaster Oven to 375°F. Coat pork with Dijon Mustard. In a small bowl, combine 2 tablespoons of rosemary, 2 tablespoons of thyme, salt, pepper and garlic. Spread over pork tenderloins and place in a large baking dish that fits comfortably inside toaster oven. Spread potatoes around pork drizzle with olive oil. Sprinkle potatoes with salt and pepper and remaining 1 tablespoon of rosemary and thyme. Cook for 1/2 hour or until pork tenderloin are no longer pink in the center. Remove pork, cover with foil and set aside. Check potatoes by piercing with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

Helpful Tips / Troubleshooting

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
• Overcooked / Undercooked Foods	• Incorrect temperature or time setting • Rack placement	• You may have to adjust the time and temperature to desired taste. • Because your Countertop Oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time. • Refer to "Positioning Rack" Section, Page English-5. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
• Burnt Smell initial burnoff	• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to "Cleaning Your Countertop Oven" Section, Page English-6.
• Oven does not turn ON	• Unit is unplugged • Turn Timer	• Plug the Countertop Oven into a 120-volt AC electrical outlet. • Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the Countertop Oven.
• Only one heating element is heating up	• Function setting selection determines which heating element will operate.	• Check to see if the Broil setting is selected.
• Heating elements do not stay ON	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	• Confirm function setting is the correct one of choice.

English-6

Preparación para Usar Su Horno de Mesa por Primera Vez

*NOTA: Durante el primer uso usted podría detectar un ligero olor y/o humo. Gire la temperatura al máximo y deje prendido por aproximadamente 5 minutos.

Si está usando su horno de mesa por primera vez asegúrese de:

- Retirar todos los adhesivos de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y retirar todos los documentos impresos y los papeles de la parte interior del horno para mostrador.
- Limpie la rejilla y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Coloque la fuente para migas en el fondo del horno, debajo de los elementos de calentamiento.
- **NO SUMERJIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.**
- Sequé la unidad por completo antes de usarla.
- Seleccione una ubicación para el horno de mesa. Deberá ubicarse en un área abierta sobre una mesa en la que el enchufe llegue hasta el tomacorriente.
- Enchufe el horno de mesa en un tomacorriente de 120 voltios CA.

ADVERTENCIA: Cuando el horno esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio de 6 pulg. entre el horno y cualquier otra superficie incluyendo los cables. Asegúrese de que el cable no esté apoyado contra la parte trasera del horno de mesa.

Uso de la Función de Tostado

Paso 1. Coloque los alimentos sobre la rejilla de alambre.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición "Toast" (tostar).

Paso 4. Gire la perilla de la temperatura a 450°F.

Paso 5. Gire el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo, luego de regreso al tiempo de tostado deseado en cualquier parte entre los símbolos de tostado.

Paso 6. Cuando termine de tostar, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**

Para usar la función de horneado por convección

La función de horneado por convección enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara del horno para calentar mejor la comida.

Precalente el horno de 5 minutos a la temperatura deseada con la rejilla del horno en su lugar.

Paso 1. Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire el dial de funciones a Convection Bake (horneado por convección).

Paso 4. Gire la perilla de la temperatura hasta la posición deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.**

Paso 6. Cuando termine de hornear, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**

Preguntas Frecuentes sobre el horneado por convección

¿Qué es convección?

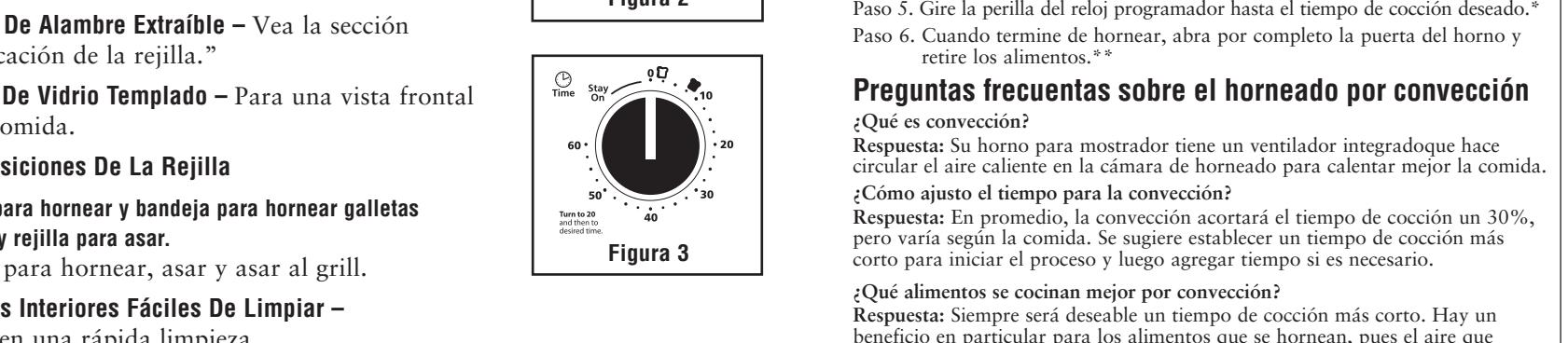
Respuesta: Su horno para mostrador tiene un ventilador integrado que hace circular el aire caliente en la cámara de horneado para calentar mejor la comida.

¿Cómo ajusto el tiempo para la convección?

Respuesta: Es promedio, la convección acortará el tiempo de cocción un 30%, pero varía según la comida. Se sugiere establecer un tiempo de cocción más corto para iniciar el proceso y luego agregar tiempo si es necesario.

¿Qué alimentos se cocinan mejor por convección?

Respuesta: Siempre será deseable un tiempo de cocción más corto. Hay un beneficio en particular para los alimentos que se hornean, pues el aire que circula mantiene constante la temperatura del horno durante todo el proceso.



Español-2

1-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Español-3

PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS EN EL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE USAR EL HORNO TOSTADOR.**
- No toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfrien antes de limpiar. Permita que la unidad se enfrie completamente antes de poner o quitar partes. Siempre use las asas del horno cuando mueva la unidad.
- Desconecte el horno tostador del tomacorriente cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla. NOTA: Verifique que el horno tostador esté apagado antes de desconectar.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
- Supervisión continua es necesaria cuando el niño esté cerca de cualquier otro aparato.
- No opere este horno ni ningún otro aparato con un cordón dañado o quemado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente.
- No utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No utilice este aparato en exteriores o con propósitos comerciales.
- No utilice este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
- No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
- Tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.
- Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está en operación y está en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. No coloque ningún objeto sobre el aparato cuando esté en operación.
- Cuando use el aparato, tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.
- Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está en operación y está en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. No coloque ningún objeto sobre el aparato cuando esté en operación.
- No limpie con esponjas o fibras metálicas. Se pueden desprender trozos de la esponja o fibra y tocar partes eléctricas creando el riesgo de descargas eléctricas.
- Cuando use el aparato, tenga extremo cuidado al remover la charola o desechar la grasa caliente.
- Para apagar este aparato, coloque todos los controles en la posición de apagado "OFF".
- Debe usar precaución extrema cuando mueva